

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2016

EEN GEWELDIGE JAARGANG!

Terwijl de herfst bijna voorbij is en de wijnpersen zijn gereinigd en opgeborgen, tonen de eerste wijnen al dan geproefd – nog voor de menging – wat in lijn van de verwachting was: 2016 is een geweldige jaargang. Sommige durven te spreken van een gelijkenis met het fabuleuze jaar 2010, waar anderen zelfs durven te spreken van een gelijkenis met 1990....Hoe dan ook, het is evident dat we getuige zullen zijn van een indrukwekkende jaargang.

Na een relatief milde winter en een droog en koel voorjaar, kregen de wijngaarden te maken met een zeer warme zomer – heter dan gemiddeld – met verscheidende dagen met temperaturen hoger dan 35° C – inclusief begin september. Een hete maar desondanks geen extreem hete zomer, gekarakteriseerd door een 'veraison' (verkleuring van de druiven), niet eerder dan begin augustus met uiteenlopende temperaturen tussen dag en nacht hetgeen een bevorderlijke factor vormt voor een goede fenolische synthese. Met nauwelijks 70mm regen (17.8mm in juli, 8.4mm in augustus en 44.6mm in september) was de zomer uitgesproken droog. Een lichte voortdurende motregen op 14 en 15 september zorgde voor een optimale rijpheid van de druiven, en had geen negatieve invloed op het kwaliteitpotentieel van de oogst. Een situatie die kan worden gekwalificeerd als zijnde exceptioneel (een perfect sanitaire status en optimale fenolische rijpheid).

Op 12 september ging de oogst van start en duurde iets langer dan 6 weken. Het gevolg van dit 'droom-weer' was dat – hetzij verplicht – het sorteren van druiven vrijwel niet nodig was. In het algemeen kan gesteld worden dat de wijn van 2016 zeer aromatisch, complex, oprecht en fris is. De gemiddelde oogstopbrengst was ongeveer 32hl/ha (mag maximaal 35hl/ha zijn conform de regels).

De geproduceerde Chateauneuf-du-Pape witte wijnen zijn verfijnd en vol, met een optimale rijpheid en hebben daarnaast vanwege de relatief lage pH (hogere zuurgraad) een indrukwekkende frisheid.

De witte Grenache druif heeft een expressie van wit en geel fruit (perzik, peer, kweeappel) en witte bloemen. De Roussanne druif is zeer expressief met exotisch fruit, perzik en abrikoos. Dankzij de mooie herfst konden de Clairette en Bourboulenc druiven (beide rijpen laat), worden geoogst met een volle rijpheid en zodoende bijdragen in de uiteindelijke menging met hun elegantie.

De 2016 rode wijnen zijn oprecht, intense met veel krachtige aroma's. Vanwege een optimale rijpheid en een natuurlijk lage pH heeft de wijn een mooie frisheid. Afhankelijk van de locatie van de wijngaard en terroir offert de rode Grenache druif een geur van framboos, drop, garrigue, zoete gember, donker- en citrusfruit. De vermenging met de andere druivensoorten – geoorloofd conform de regels van de AOC – geeft een magistrale complexiteit met een subtiele interactie, inherent aan de karakteristieken en invloed van de terroir. De rode wijnen hebben een hoge dichtheid, zijn donker met veel anthocyanids. In de mond zijn de wijnen intens, vol van smaak en mooi fris. Met een woord: ze zijn krachtig! De tannines zijn onmiskenbaar aanwezig maar verfijnd en zijdeachtig.

2016 wonderbaarlijk belichaamd wat kan worden genoemd een exceptionele jaargang.

In 2017 zal Chateauneuf-du-Pape de 80^{ste} verjaardag vieren van haar reliëfversierde fles, gecreëerd in 1937 door de wijnmakers en Baron le Roy de Boiseaumarie. Destijds in de poging om de economische tegenslag te stoppen, veroorzaakt door de aantasting van de wijngaarden door de phyloxera crisis in 1866. Een wijnproeverij met de laatste jaargangen van 20 organische en biodynamische wijnmakers in Chateauneuf-du-Pape zal plaatvinden voor wijnprofessionals op maandag 30 januari 2017 in het MUCM museum in Marseille. Perscontact: beatrice@chateauneuf.com